



# Gamberi pil pil alla paprika

con salsa aioli, aglio e prezzemolo | 2 porzioni

10 minuti

5001



Mazzancolle tropicali



Aglio



Paprika affumicata



Prezzemolo



Aioli



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?  
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

## Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Mazzancolle tropicali** 5)	1 pacchetto	1 pacchetto
Aglio	4 spicchi	4 spicchi
Paprika affumicata 9)	2 pacchetti	2 pacchetti
Prezzemolo**	5 g	5 g
Aioli 8) 9)	1 pacchetto	1 pacchetto

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	113 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	796 kJ/ 190 kcal	707 kJ/ 169 kcal
Grassi (g)	15 g	14 g
Grassi saturi (g)	1 g	1 g
Carboidrati (g)	3 g	2 g
Zuccheri (g)	2 g	1 g
Fibre (g)	1 g	1 g
Proteine (g)	10 g	9 g
Sale (g)	3 g	3 g

## Allergeni

5) Crostacei 8) Uova 9) Senape

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

## Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti  
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](http://hellofresh.it)

1



## Rosolare i gamberi

- Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio con 3 cucchiai d'olio.
- Sbucciate l'**aglio** e rosolatelo per 2-3 minuti.
- Unite i **gamberi**, condite con **sale** e **pepe**, alzate la fiamma e cuocete per 2 minuti.

3



## Disporre nei piatti

- Disponete i **gamberi** nei piatti e guarniteli con un pizzico di **prezzemolo**.
- Accompagnate con l'**aioli**.

2



## Condire i gamberi

**TIP: i gamberi saranno cotti quando risulteranno opachi e rosa al centro.**

- Aggiungete ai gamberi la **paprika**, 2-3 cucchiai d'**acqua** e proseguite la cottura per 4-5 minuti.
- Tritate finemente il **prezzemolo**.

Buon Appetito!